



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 190]

नई दिल्ली, शुक्रवार, मई 6, 2005/वैशाख 16, 1927

No. 190]

NEW DELHI, FRIDAY, MAY 6, 2005/VAISAKHA 16, 1927

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 6 मई, 2005

सा.का.नि. 277(अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) और उपधारा (1क) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श के पश्चात् बनाना चाहती है, उक्त उपधारा (1) की अपेक्षानुसार उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है, और सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से, जिसको भारत के राजपत्र के उस राजपत्र की प्रतियां जिसमें ये अधिसूचना प्रकाशित की जाती है जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, साठ दिन की समाप्ति पर या उसके पश्चात् विचार किया जाएगा।

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हों, सचिव, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली -110011 को भेजे जा सकेंगे;

ऐसे आक्षेपों या सुझावों, पर जो उक्त प्रारूप नियमों की बावत् इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति के पूर्व किसी व्यक्ति से प्राप्त हो सकेंगे, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप नियम

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (संशोधन) नियम, 2005 है ।
 (2) ये राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे ।
2. खाद्य अपमिश्रण नियम, 1955 (जिन्हें इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) के परिशिष्ट ख. में, -
 (1) मद क. 14 के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएगी, अर्थात् -

क. 14 चाय से कांगड़ा चाय से भिन्न कैमिलिया साइनेसिस (एल) ओ. कुंज के पौधे के पत्तों, कलियों और कोमल तनों से स्वीकार्य प्रक्रियाओं द्वारा अनन्यतः प्राप्त चाय अभिप्रेत है । यह काली या उलोंग चाय के रूप में हो सकेगी । उत्पाद किसी दुर्गम्य और दूषण से मुक्त सुरुचिकारक लक्षण का होगा । यह आँखों से देखने पर (यदि आवश्यक हो असामान्य दृष्टि के लिये ठीक की हुई) जीवित कीटों, फकूंदी, मृत कीटों, कीट अंशों और संदूषण कृत्तक से मुक्त होगा । उत्पाद विजातीय पदार्थों, मिलाए गए रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा ;

परन्तु चाय में "प्राकृतिक सुरुचिकारक" और "प्राकृतिक सुरुचिकारक पदार्थ" हो सकेंगे, जो क्रमशः सुरुचिकारक उपक्रमों और एकल पदार्थ, मनुष्यों के उपभोग के लिए स्वीकार्य मूल पौधों की सामग्रियों से, चाहे वे अपनी प्राकृतिक स्थिति में या प्रसंस्करण के पश्चात् मनुष्यों के उपभोग के लिए केवल पैकेज में चाय, भौतिकीय प्रक्रियाओं द्वारा अनन्य रूप से प्राप्त की गई हो । मिलाए गए सुरुचिकारक से युक्त चाय पर नियम 42 के उपनियम (मम) में यथा उपबंधित समुचित घोषणा लेबल लगा होगा । सुवासित चाय के उत्पादन में उपयोग की गई चाय, चाय के मानकों के अनुरूप होगी । सुवासित चाय के निर्माता सुवासित चाय के विपणन से पूर्व अपने आप को चाय बोर्ड में पंजीकृत कराएंगे । इसमें 0.2 प्रतिशत पैकटीनेस इंजाइम भी हो सकेगा । उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षा के अनुरूप होगा जिसमें दिए गए सभी अंक 103 ± 2 सें.ग्रे. पर भट्टी में सुखाई गई सामग्री के आधार पर अभिव्यक्त किए जाते हैं ।

(क) कुल भस्म (एम/एम)	4.0 प्रतिशत से कम नहीं और 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) जल में विलेय भस्म	कुल भस्म का 45.0 प्रतिशत से कम नहीं
(ग) के ओ एच (एम /एम)के रूप में अभिव्यक्त की गई जल में विलेय की क्षारता	1.0 प्रतिशत से कम नहीं और 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(घ) अम्ल-अविलेय भस्म (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ङ.) जल निष्कर्षण (एम/एम)	32.0 प्रतिशत से कम नहीं
(च) अपरिष्कृत रेशा (एम/एम)	16.5 प्रतिशत से अधिक नहीं

(ii) मद क.14.01 के पश्चात् निम्नलिखित मद अन्तःस्थापित की जाएगी, अर्थात्-

क. 14.02 हरी चाय से कैमिलिया साइनेसिस (एल) ओ. कुंज जाति की किस्मों के पत्ते, कलियां और कोमल तने से स्वीकार्य प्रक्रियाओं विशेषकर इंजाइम, निष्क्रियण, रोलिंग या विखण्डन और सुखी हुई, जिसे पेय के रूप में उपयोग के लिये चाय बनाने के लिए उपयुक्त माना गया है, उत्पादित और सिर्फ अनन्यतः प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है । उत्पाद, किसी दुर्गन्ध, और दूषण से मुक्त सुरुचिकारक लक्षण का होगा । यह आँखों से देखने पर (यदि आवश्यक हो असामान्य दृष्टि के लिये ठीक की हुई) जीवित कीटों, फफूंदी, मृत कीटों, कीट अंशों और संदूषण कृत्तक से मुक्त होगा । उत्पाद विजातीय पदाथा, मिलाए गए रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा ;

परन्तु चाय में " प्राकृतिक सुरुचिकारक " और " प्राकृतिक सुरुचिकारक पदार्थ " हो सकते हैं, जो क्रमशः सुरुचिकारक उपक्रमों और एकल पदार्थ, मनुष्यों के उपयोग के लिए स्वीकार्य मूल पौधों की सामग्रियों से, चाहे वे अपनी प्राकृतिक स्थिति में या प्रसंस्करण के पश्चात् मनुष्यों के उपयोग के लिए केवल पैकेज में चाय, भौतिकीय प्रक्रियाओं द्वारा अनन्य रूप से प्राप्त की गई हो । मिलाए गए सुरुचिकारक से युक्त चाय पर नियम 42 के उपनियम (मम) में यथा उपबंधित उपयुक्त घोषणा लेबल लगा होगा । सुवासित चाय के उत्पादन में उपयोग की गई चाय, चाय के मानकों के

अनुरूप होगी । सुवासित चाय के निर्माता सुवासित चाय के विपणन से पूर्व अपने आप को चाय बोर्ड में पंजीकृत कराएंगे । इसमें 0.2 प्रतिशत पैकटीनेस इंजाइम भी हो सकेगा । उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षा के अनुरूप होगा जिसमें दिए गए सभी अंक 103 ± 2 सें.ग्रे. पर भट्टी में सुखाई गई सामग्री के आधार पर अभिव्यक्त किए जाते हैं ।

1) कुल भस्म (एम/एम)	4.0 प्रतिशत से कम नहीं और 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(2) जल में विलेय भस्म	कुल भस्म का 45.0 प्रतिशत से कम नहीं
(3) के ओ एच (एम /एम)के रूप में अभिव्यक्त की गई जल में विलेय की क्षारता	कुल भस्म का 1.0 प्रतिशत से कम नहीं और 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(4) अम्ल-अविलेय भस्म (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(5) जल निष्कर्षण (एम/एम)	32.0 प्रतिशत से कम नहीं
(6) अपरिष्कृत रेशा (एम/एम)	16.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(7) कुल कटैचिन्स	9.0 प्रतिशत से कम नहीं और 19.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

[फा. सं. पी-15014/1/2004-पीएच (खाद्य)]

रीता तेवतिया, संयुक्त सचिव

टिप्पण :—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955, भारत के राजपत्र, भाग II, खण्ड 3 में सा.का.नि. 2106, तारीख 12-9-1955 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और अंतिम संशोधन सं. सा.का.नि. 185(अ), तारीख 21-3-2005 द्वारा किया गया था।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 6th May, 2005

G.S.R. 277(E).— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of

section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published, as required by the said sub-section, for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published, are made available to the public.

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi-110011.

The objections and suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be considered by the Central Government.

DRAFT RULES

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (.....Amendment) Rules, 2005.
- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.
2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules), in Appendix B, -

- (i) for item, A. 14, the following shall be substituted, namely, -

“A. 14 Tea means tea other than Kangra tea obtained by acceptable processes, exclusively from the leaves, buds and tender stems of plant of the *Camellia Sinensis* (L) O.Kuntze. It may be in the form of black or oolong tea. The product shall have characteristic flavour free from any off odour, taint and mustiness. It shall be free from living insects, moulds, dead insects, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye (corrected if necessary for abnormal vision). The product shall be free from extraneous matter, added colouring matter and harmful substances:

Provided that the tea may contain “natural flavours” and “natural flavouring substances” which are flavour preparations and single substance respectively, acceptable for human consumption,

1436 GJ/05-2

obtained exclusively by physical processes from materials of plants origin either in their natural state or after processing for human consumption in packaged tea only. Tea containing added flavour shall bear proper label declaration as provided in sub-rule(YY) of rule 42. Tea used in the manufacture of flavoured tea shall conform to the standards of tea. The flavoured tea manufacturers shall register themselves with the Tea Board before marketing flavoured tea. It may also contain 0.2 per cent pectinase enzyme. The product shall conform to the following requirement in which all the figures given are expressed on the basis of the material oven-dried at $103 \pm 2^{\circ}\text{C}$

(a) Total Ash (m/m)	Not less than 4.0 percent and not more than 8.0 percent
(b) Water Soluble Ash	Not less than 45.0 percent of total ash
(c) Alkalinity of water soluble ash expressed as KOH (m/m)	Not less than 1.0 percent and not more than 3.0 percent.
(d) Acid – insoluble ash (m/m)	Not more than 1.0 percent
(e) Water extract (m/m)	Not less than 32.0 percent
(f) crude Fibre (m/m)	Not more than 16.5 percent

,,

(ii) After item A. 14.01, the following shall be inserted, namely, -

“A. 14.02 Green Tea means the product derived solely and exclusively, and produced by acceptable processes, notably enzyme, inactivation, rolling or comminution and drying, from the leaves, buds and tender stems of varieties of the species *Camellia sinensis* (L) O.Kuntze, known to be suitable for making tea for consumption as a beverage. The product shall have characteristic flavour free from any off odour, taint and mustiness. It shall be free from living or dead insects, moulds, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye (corrected if necessary for abnormal vision). The product shall be free from extraneous matter, added colouring matter and harmful substances:

Provided that the tea may contain “natural flavours” and “natural flavouring substances” which are flavour preparations and single substance respectively, acceptable for human consumption, obtained exclusively by physical processes from materials of plants origin either in their natural state or after processing for human consumption in packaged tea only. Tea containing added flavour

shall bear proper label declaration as provided in sub-rule (YY) of rule 42. Tea used in the manufacture of flavoured tea shall conform to the standards of tea. The flavoured tea manufacturers shall register themselves with the Tea Board before marketing flavoured tea. It may also contain 0.2 percent pectinase enzyme. The product shall conform to the following requirements in which all the figures given are expressed on the basis of the material oven-dried at $103 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

1	Total Ash (m/m)	Not less than 4.0 percent and not more than 8.0 percent
2	Water – soluble ash	Not less than 45.0 percent of total ash.
3	Alkalinity of water – soluble Ash expressed as KOH (m/m)	Not less than 1.0 percent of total ash and not more than 3.0 percent
4	Acid-insoluble ash(m/m)	Not more than 1.0 percent
5	Water-extract (m/m)	Not less than 32.0 percent
6	Crude fibre (m/m)	Not more than 16.5 percent
7	Total catechins (m/m)	Not less than 9.0 percent and not more than 19.0 percent

[F. No. P-15014/1/2004-PH(Food)]

RITA TEAOTIA, Jt. Secy.

Note : The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India *vide* S.R.O. 2106, dated the 12th September, 1955 and were last amended *vide* No. G.S.R. 185(E), dated 21-3-2005.